

## PROCÉDURES D'AFFECTATION DANS TOUTES LES SECTIONS

La procédure AFFELNET (affectation des élèves par le Net) est en vigueur pour l'affectation post-troisième et pour les réorientations (post-seconde et première).

Ce système académique, conçu pour être en conformité avec des objectifs nationaux d'égalité permet un traitement informatique simplifié. C'est l'établissement d'origine du jeune qui saisie les notes auxquelles sont attribuées un coefficient en fonction de la filière et la section demandée. Cette procédure a lieu en mai et juin selon un calendrier fixé par les autorités académiques. Les élèves sont affectés en liste principale et liste supplémentaire.

Au lycée de la Closerie, une fois que l'élève est affecté, la famille est prévenue et le dossier d'inscription est expédié. Il est rempli par la famille et remis au lycée le premier samedi de juillet lors de la journée d'inscription et d'essayage des tenues.

L'accès en 1ère Baccalauréat professionnel aux titulaires d'un CAP et autres réorientations est sous réserve des places disponibles.

10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70  
[www.lyceelacloserie.fr](http://www.lyceelacloserie.fr)

la closerie  
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

## 2<sup>de</sup> BAC PRO Famille de métiers de l'Hôtellerie Restauration

(puis 1<sup>ère</sup> et terminale du BAC PRO CUISINE  
OU

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION)

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Le lycée incite à la mobilité. Des partenariats avec des professionnels en France, au pays de Galles et dans les îles anglo-normandes permettent une proximité avec les réalités du monde économique actuel. La charte ERASMUS permet également des partenariats au sein de l'Union Européenne.

**David BOUDART**  
Proviseur et l'ensemble de l'équipe



## Baccalauréat Professionnel :

### La 2<sup>de</sup> famille de métiers de l'HÔTELLERIE RESTAURATION

#### La notion de famille des métiers de l'Hôtellerie-Restauration :

Avec la transformation de la voie professionnelle, initiée à la rentrée 2019, apparaît la notion de famille de métiers pour l'hôtellerie restauration.

La seconde professionnelle - dans le cadre de la famille des métiers développe des compétences communes aux deux spécialités complémentaires qui la composent : cuisine et commercialisation et services en restaurant: elle permet de professionnaliser le jeune en lui faisant acquérir des compétences professionnelles communes aux deux spécialités.

La 1<sup>ere</sup> séquence de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP), d'une durée de quatre semaines dans un restaurant, s'effectuera durant pour moitié en cuisine et pour moitié en service en salle.

Tout au long de l'année, un dialogue a lieu entre l'équipe pédagogique, l'élève et sa famille, A l'issue de l'année, l'élève sera orienté vers une 1<sup>ère</sup> bac pro cuisine ou une première commercialisation et services en restauration en fonction de ses vœux mais aussi de l'avis de l'équipe pédagogique, basé sur l'investissement, les dispositions et compétences développées et démontrées lors de l'année de seconde.

La deuxième période de PFMP sera alors effectuée en restaurant et dans la spécialité d'affectation de l'élève : cuisine OU service

#### Et après la 2<sup>de</sup> famille de métiers de l'Hôtellerie Restauration ?

- > BAC PRO CUISINE
- > BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION
- > AUTRE ORIENTATION

## ORGANISATION DES ÉTUDES:

Enseignements	Horaires hebdomadaires		
	2 <sup>de</sup>	1 <sup>ère</sup>	Term.
<b>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS</b>	<b>16,5</b>	<b>16,5</b>	<b>16,5</b>
Enseignement professionnel	11	9,5	10
Ens. Pro. Et Français en <b>CO-INTERVENTION</b>	1	1	0,5
Ens. Pro. Et Mathématiques en <b>CO-INTERVENTION</b>	1	0,5	0,5
Réalisation d'un chef d'œuvre	0	2	2
PSE / sciences appliqués	1	1	1
Eco Gest	2,5	2,5	2,5
<b>ENSEIGNEMENTS GENERAUX</b>	<b>11,5</b>	<b>11,5</b>	<b>11</b>
Français, Histoire-Géographie, EMC	3,5	3	3
Mathématique	1,5	2	1,5
Langue vivante A - Anglais	2	2	2
Langue vivante B - Espagnol	1	1	1
Arts appliqués	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
<b>CONSOLIDATION, ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE et ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX D'ORIENTATION, SECTION EURO</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>
<b>TOTAL</b>	<b>30 H</b>	<b>30 H</b>	<b>30 H</b>

#### Périodes de Formations en Milieu Professionnel (PFMP) :

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de **22 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle.

Les lieux de stage sont validés par le lycée.

#### ACCÈS À LA FORMATION:

Après la troisième ou par la voie des passerelles.